



Muurikka gerecht met scampi's en groenten

(3-4 porties)

500 gram voorgekookte aardappelschijfjes
250 gram wortelen
2 lente-uitjes
12 scampi's
bieslook
zout
cayennepeper
boter of olie
vissaus
200 g crème fraîche
2cl aquavit

Bereiding:

1. Schil de wortelen en snijd in plakjes. Kook ze met weinig water ongeveer 5 minuten. Giet het water af.
2. Maak de lente-uitjes schoon en snijdt ze in 1 cm lange stukjes.
3. Kruid de scampi met weinig zout en cayennepeper.
4. Verhit de boter of olie en bak de aardappelschijfjes gedurende 5 minuten. Voeg een scheut vissaus toe.
5. Voeg de worteltjes toe en bak even mee.
6. Schuif alles naar de rand van de Muurikka.
7. Bak de scampi's in het midden van de Muurikka. Voeg eventueel wat boter of olie toe. Giet een scheut visolie over de scampi's en voeg de lente-uitjes toe.
8. Voeg de crème fraîche met de aquavit toe. Meng alles goed door elkaar en verwarm nog gedurende 2 minuten.
9. Strooi vlak voor het serveren wat fijngeknipte bieslook over het geheel.